

KELOMPOK UKM BUMBU MASAK TRADISIONAL DI KELURAHAN CEMOROKANDANG KECAMATAN KEDUNGKANDANG KOTA MALANG

Alfiana¹⁾, Akhmad Farid²⁾

¹Fakultas Ekonomi, Universitas Widyagama, Malang
email : alfianacra@yahoo.co.id

²Fakultas Teknik, Universitas Widyagama, Malang
email : af.arid@yahoo.com

Abstrak

Setiap makhluk hidup pasti butuh asupan makanan dan asupan makanan perlu diberi bumbu bumbu agar selera makan ada rasa, Dua kelompok ibu ibu membantu usaha dalam kebutuhan keluarga dengan membuat bumbu masak tradisional dan sudah berjalan 3 tahun lebih. Pada proses produksi pembuatan bumbu masak, Peralatan yang digunakan masih sangat sederhana dan masih sangat tradisional. Permasalahan ibu ibu ini adalah mesin dan peralatan untuk proses produksi, kurangnya Ilmu pengetahuan, sistem marketing dan keterbatasan teknologi, izin usaha dan izin produk bumbu, akibatnya produksi tidak maksimal. Solusi yang akan dilaksanakan dengan Penambahan Teknologi peralatan dan mesin produksi, pelatihan dan penyuluhan SDM, inovasi bentuk produk yang berkualitas baik. Membuat rencana pemasaran (Marketing Plant) yang tepat sasaran dan membantu dalam perizinan usaha dan produk bumbu masak dengan Metode pelaksanaan dari Program ini adalah Merancang atau mendesain/membuat bentuk dengan cara kerja yang tepat dan baik. Menambah peralatan teknologi untuk mendukung kerja seperti ; *burner LPG* (kapasitas LPG 3 Kg dan 12 Kg) peralatan ini berfungsi untuk memasak bumbu. *Mesin pengaduk bumbu masak (mixer)*, dengan kapasitas campur bumbu 50 liter dan tenaga listrik 0,5 HP. Peralatan pengepresan plastik digunakan untuk kemasan bumbu masak. Memberi penyuluhan dan Pelatihan serta pendampingan, Tentang Hukum : cara membuat izin usaha bumbu masak tradisional dan kandungan gizi, Merk Dagang, NPWP dan MOU Kerja. Tujuan dari pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah untuk membantu mitra agar mampu memproduksi aneka bumbu masakan yang sehat, menghasilkan bumbu masakan yang disukai masyarakat dan marketing plant yang benar serta mampu menghitung keuangan dengan baik. Kesimpulan dari apa yang dikerjakan ini dapat menambah penghasilan masyarakat, sehingga dapat hidup sejahtera dan mendapat pendidikan bagi putra putri para pekerja yang layak.

Kata Kunci: Penghasilan, bumbu masak, teknologi pemessinan dan hidup sejahtera

PENDAHULUAN

Kecamatan Kedungkandang adalah Bagian dari Kotamadya Malang terdiri dari 12 kelurahan salah satunya yaitu Kelurahan Cemorokandang. mempunyai 11 Rukun Warga dan 61 Rukun Tetanga. Berbatasan dengan sebelah utara dan timur dengan Kec. Pakis, sebelah selatan dengan Kec. Tumpang dan sebelah barat dengan Kelurahan Madyopuro dan Lesanpuro. Kelurahan Cemorokandang mengandalkan sector agrobisnis dengan persawahan dan ladang yang luas, bertani menjadi mata

pencarian utama mayoritas penduduk. Jarak ke pusat kota masih jauh sekitar 35 Km, oleh karenanya Kelurahan ini masih masuk dalam katagorikan Kelurahan tertinggal di Kota Malang. Disamping utamanya penduduk bertani ada juga yang bekerja sebagai karyawan swasta, PNS (pemerintahan dan guru), pedagang, wiraswasta, tenaga harian lepas (outsourcing), tenaga buruh tani dan tukang parkir.

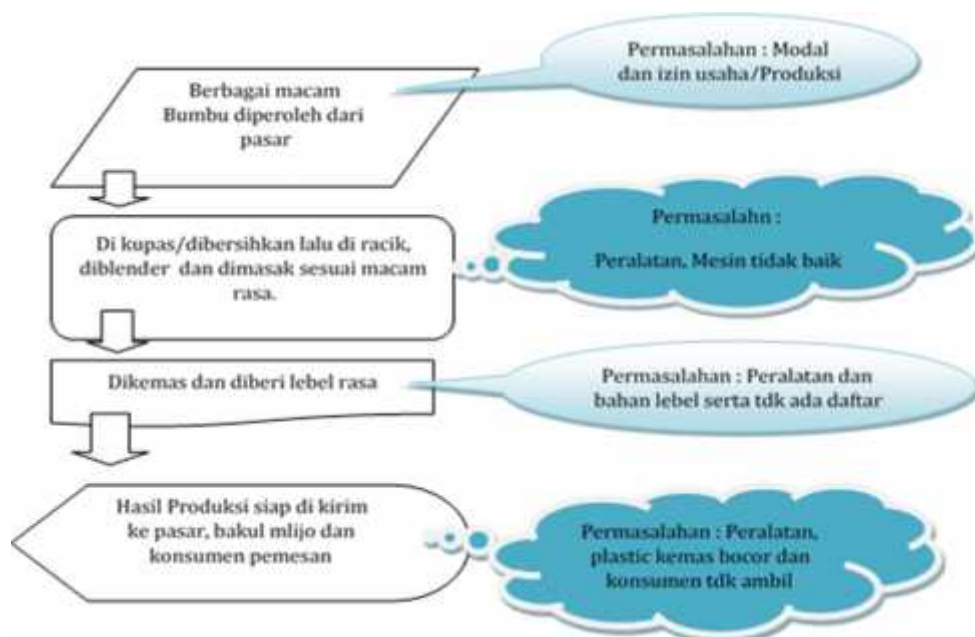
Dua kelompok ibu ibu membantu usaha dalam kebutuhan keluarga dengan membuat bumbu masak tradisional dan sudah berjalan 3 tahun lebih. Ibu Puji Hastutik dan Ibu Asmunah, mereka dalam satu minggu memproduksi 2 kali yaitu setiap 3 hari dalam satu kali jumlah 800 plastik dan 600 plastik seberat 240 gram bumbu masak yang terdiri dari 21 macam bumbu masak (seperti Bumbu Rawon, care, nasi goreng dsb). Harga jual 1 plastik Rp 5000,-/ 240 gram dengan keuntungan perplastik Rp 2.000,-. Pemasaran dilakukan atau diantar ke Pasar Madyopuro, Pasar Klojen, Pasar Blimbing, Pasar Malang, Bakul Mlijo dan Konsumen pemesan. Dengan keterbatasan jumlah modal dan pemesan yang banyak akhirnya kewalahan. Bumbu masak yang diproduksi ibu ibu ini tidak menggunakan bahan pengawet.

Dari kelompok ibu ibu pembuat bumbu masak tradisional yang beraneka macam bumbu dapat bekerja sama, antara lain sbb:

1. **Ibu Puji Hastutik** di Jln. Bandara Abd. Shaleh GI- 02 RT. 2 RW. 10 Kelurahan Cemorokandang Kec. Kedungkandang Kab. Malang. Mempunyai tenaga kerjanya 3 orang dari ibu ibu tetangga Yaitu Ibu Alfira Jl Sampurna Kedungkandang, ibu Ning jl. Raya Sekarpuro dan ibu Luke Jl Cemorokandang. Satu kali produski bumbu masak ibu ibu mendapat pembagian Rp 200.000,- Omset untuk satu kali produksi bumbu masak berkisar antara Rp 4 jutaan dengan penghasilan kotor persatukali produksi berkisar antara Rp 1,6 juta. Setelah di kurangi pembagian ke ibu ibu, bayar listrik, beli peralatan plastic dan ongkos kirim ke pemesan pasar, bakul mlijo dan konsumen, penghasilan ibu puji hastutik Rp 400.000,- / satukali produksi.
2. **Ibu Asmunah** di Jln. Karyawan No. 02 RT. 3 RW. 10 Kelurahan Cemorokandang Kec. Kedungkandang Kab. Malang Mempunyai tenaga kerjanya 2 orang dari ibu ibu tetangga Yaitu Ibu Esti Cemorokandang dan ibu Ronie Cemorokandang. Satu kali produski bumbu masak ibu ibu

mendapat pembagian Rp 200.000,- Omset untuk satu kali produksi bumbu masak berkisar antara Rp 3 jutaan dengan penghasilan kotor persatukali produksi berkisar antara Rp 1,2 juta. Setelah di kurangi pembagian ke ibu ibu, bayar listrik, beli peralatan plastic dan ongkos kirim ke pemesan pasar, bakul mlijo dan konsumen, penghasilan ibu puji hastutik Rp 300.000,- / satukali produksi.

Tingkat pendidikan para pelaku usaha ini rata-rata tamatan SMA dan SMP. Semangat untuk memberikan pendidikan bagi anak-anak mereka (para pekerja) untuk melanjutkan pendidikan yang lebih tinggi.



Gambar 1. Permasalahan proses produksi

Dengan keterbatasan ilmu pengetahuan yang dimiliki pekerja dan mesin / peralatan yang sudah tidak layak untuk dipakai serta tingkat tarap hidup yang relatif sederhana tetapi mereka masih mempunyai semangat kerja yang tinggi agar tetap dapat hidup yang layak dan dapat memberikan pendidikan bagi putra-putri mereka.

Permasalahan yang terjadi di Mitra dapat dirangkum sebagai berikut : *Kurangnya Ilmu pengetahuan tentang bahan baku, Tidak mempunyai merk dagang, Kurangnya sistem marketing, Keterbatasan Teknologi Mesin dan Peralatan serta hasil bumbu yang telah dibungkus bocor, akibat dari kerja yang tidak terencana dengan baik berakibatkan menghambat proses produksi. Kelemahan pada proses*

pemasaran (marketing) adalah mengantar ke pasar pasar dan kerumah pemesan, ini menambah pengeluaran dan waktu.



Gambar 2. Peralatan Proses Produksi

METODE

Untuk menyelesaikan permasalahan yang ada pada masyarakat maka konsep kerangka Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang akan dilaksanakan sebagai berikut :

PROSEDUR KERJA DALAM MENDUKUNG KEGIATAN INOVASI.

1. Peralatan Teknologi

- Merancang atau mendesain/membuat bentuk dengan cara kerja yang tepat dan baik. Menambah peralatan teknologi untuk mendukung kerja seperti ; **burner LPG** (kapasitas LPG 3 Kg dan 12 Kg) peralatan ini berfungsi untuk memasak bumbu. **Mesin pengaduk bumbu masak (mixer)**, dengan kapasitas campur bumbu 50 liter dan tenaga listrik 0,5 HP. Peralatan pengepresan plastik digunakan untuk kemasan bumbu masak. Peralatan tampung bumbu digunakan untuk menampung bumbu yang telah di proses, Peralatan dapur seperti Bak plastik, ember, sutil, penggorengan dsb. Memberi pengarahan tentang cara pemakaian peralatan yang dibuat

- b. Memberikan kunci-kunci maintenance (perawatan) peralatan permesinan
- c. Topi, Masker dan peralatan pengaman kerja selalu tetap dipakai.

2. Membuat Marketing Plant

Membuat Marketing Plant yang tepat sasaran akan mempermudah pemasarannya.

3. Penyuluhan dan Pelatihan

Tentang Hukum : cara membuat Izin usaha bumbu masak tradisional dan kandungan gizi, Merk Dagang, NPWP dan MOU Kerja

SOLUSI YANG DITAWARKAN BERSAMA MITRA

Penambahan Ilmu dan Teknologi serta pembinaan para pelaku usaha yang baik akan memberikan inovasi karya yang sempurna, menghasilkan bentuk produk yang kuat dan mutu yang baik. Pemecahan masalah dalam rangka peningkatan disegala aspek yang ditawarkan dalam rencana kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini adalah:

1. Diskusi Tim dan Mitra.

Tim pelaksana dan mitra berdiskusi tentang permasalahan yang ada. Mengumpulkan referensi tentang proses pembuatan bumbu masak yang sehat tidak memakai bahan kimia seperti bahan pengawet formalin dan inovasi teknologi mesin pencacah / pengaduk bumbu masak.

2. Menambah peralatan dan melatih mengoperasikan peralatan.

Merancang atau mendesain/membuat bentuk dengan cara kerja yang tepat dan baik. Menambah peralatan teknologi untuk mendukung kerja seperti ; **burner LPG** (kapasitas LPG 3 Kg dan 12 Kg) peralatan ini berfungsi untuk memasak bumbu. **Mesin pencacah / mesin pengaduk bumbu masak (mixer)**, dengan kapasitas campur bumbu 50 liter dan tenaga listrik 0,5 HP. Peralatan pengepresan plastik digunakan untuk kemasan bumbu masak. Peralatan tampung bumbu digunakan untuk menampung bumbu yang telah di proses, Peralatan dapur seperti wajan, bak plastik, ember, sutil, penggorengan dsb. Memberi pengarahan tentang cara pemakaian peralatan yang dibuat

3. Memberikan Pelatihan dan Penyuluhan.

- Pelatihan peralatan mesin yang berteknologi dalam proses mixer bumbu masak
- Pelatihan dan pembuatan izin produksi dagang agar tidak mudah diduplikat.

- Pelatihan dan Penyuluhan pada mitra dalam penyuluhan ilmu pengetahuan tentang Manajemen pemasaran, Manajemen Produk, Manajemen Accounting, khususnya akan diberikan ilmu pengetahuan tentang keluar masuk keuangan serta pengetahuan tentang perlindungan hukum penjual dan pembeli (Hukum dagang, merk dagang, pelanggaran dagang).
- Pelatihan dan Penyuluhan tentang Pajak dan Pembuatan NPWP.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Diskusi Tim dan Mitra.

Tim pelaksana dan mitra berdiskusi tentang permasalahan yang ada. Mengumpulkan referensi tentang proses pembuatan bumbu masak yang sehat tidak memakai bahan kimia seperti bahan pengawet formalin dan inovasi teknologi mesin pencacah / pengaduk bumbu masak.

2. Menambah peralatan dan melatih mengoperasikan peralatan.

Merancang atau mendesain/membuat bentuk dengan cara kerja yang tepat dan baik. Menambah peralatan teknologi untuk mendukung kerja seperti ; **burner LPG** (kapasitas LPG 3 Kg dan 12 Kg) peralatan ini berfungsi untuk memasak bumbu. **mesin pengaduk bumbu masak (mixer)**, dengan kapasitas campur bumbu bervariasi mulai pencampuran bumbu (20 sampai 50) liter dan tenaga listrik 0,5 HP. Peralatan pengepresan plastik digunakan untuk kemasan bumbu masak. Peralatan tampung bumbu digunakan untuk menampung bumbu yang telah di proses, Peralatan dapur seperti Bak plastik, ember, sutil, penggorengan dsb. Memberi pengarahan tentang cara pemakaian peralatan yang dibuat

3. Memberikan Pelatihan dan Penyuluhan serta pendampingan.

- Pelatihan peralatan mesin yang berteknologi dalam proses mixer bumbu masak
- Pelatihan dan Penyuluhan pada mitra dalam penyuluhan ilmu pengetahuan tentang Manajemen pemasaran, Manajemen Produk, Manajemen Accounting



Gambar 3. Penyerahan peralatan kepada mitra

KESIMPULAN

Dari apa yang telah dilakukan secara langsung bersama kelompok UKM bumbu masak dapat disimpulkan sbb :

1. Kelompok UKM mendapat tambahan peralatan produksi bumbu masak
2. Kelompok UKM Produksi bumbu masak, mendapatkan pengetahuan tentang : Hukum, Perekonomian dan Teknologi peralatan yang ada.
3. Masyarakat UKM kelompok produksi bumbu masak dapat menjalin hubungan kerja sama yang harmonis terutama dalam asah, asih dan asuh pada kehidupan ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kelompok Masyarakat pembuat bumbu masak sangat berterimakasih kepada KEMENRISTEK & DIKTI Jakarta, setelah mendapat bimbingan baik penyuluhan dan pelatihan dari tim pelaksana Universitas Widyagama Malang

DAFTAR PUSTAKA

- Dwi Martani. 2013. *Accounting and Finance Corner*. UI Jakarta
- David D Fiedman. 2011. *Technology and Freedom in an Uncertain World Future Imperfect*.
- Edward C. John. 2011. *Rethinking Engineering Education*. CDIO Approach
- Justin G. Longenecker. 2001. *Kewirausahaan manajemen usaha kecil*. Salemba empat Jakarta.
- Khenald Kasali. 2010. *Modul kewirausahaan untuk program*. Penerbit Hikmah. Jakarta.
- Mas'ud Machfoed. 2005. *Kewirausahaan, Metode, Manajemen dan implementasi*. UGM. Yogyakarta.
- Zuhal. 1980. *Dasar Tenaga Listrik*. ITB. Bandung.